

ENTRADAS

PROVOLETA

Uma generosa fatia de provolone assada na parrilla, finalizada com tomatinhos confit e manjeriço 46,90



TORRESMO DA CASA

Panceta frita na hora servida com goiabada picante e limão. Acompanha cachacinha da casa 39,90



BOLINHO DE TAPIOCA

Tapioca, cream cheese e parmesão em uma combinação deliciosa - 4 unidades acompanha goiabada picante 19,90



CANUDINHOS

Esse trás lembranças da infância, 4 canudinhos super crocantes com nossa maionese de batatas 16,90



PALMITO GRELHADO

Palmito grelhado na parrilla, finalizado com azeite de ervas e raspas de limão siciliano 56,90



QUEIJO COALHO GRELHADO

Queijo coalho preparado na parrilla servido com molho de goiabada levemente picante 32,90



PARA COMPARTILHAR

FRITAS

Porção de fritas palito. Acompanha maionese da casa - 400gr 24,90



BATATA CHIPS COM PATÊ DE LINGUIÇA

Batata Chips artesanal com patê de Linguiça Blumenau 24,90



POLENTA DA VILLA

Polenta frita coberta com provolone finalizada no maçarico 400gr.
Acompanha maionese da casa 25,90



LINGUIÇA CARACOL

Linguicinha artesanal em formato caracol, assada na brasa.
Acompanha farofa e molho chimichurri ou vinagrete 52,90

Escolha o sabor: Campeira ou Pernil
Adicione provolone 11,00



PRATO ESPECIAL ARROZ DE COSTELA



Arroz com costela cozida lentamente com temperos e um toque de vinho tinto, bastante queijo, finalizado com queijo coalho grelhado 49,90
Serve 01 pessoa

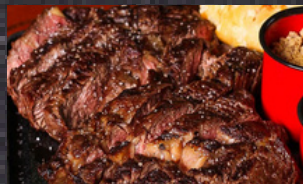


PARA COMPARTILHAR

Cortes para compartilhar - servido cortado em tiras.
Acompanha farofa, pão de alho e molho chimichurri ou vinagrete.

BIFE ANCHO

Bife Ancho – também conhecido como Entrecot, o principal corte das parrillas argentinas. Possui um ótimo marmoreio que proporciona um sabor inigualável 139,00



PICANHA

Picanha - Um dos cortes mais tradicionais dos churrascos brasileiros, corte suculento e macio, com capa de gordura 199,00



PRIME RIB

Aquele corte de resposta, que impressiona! Retirado do mesmo local que o ancho. Porém um corte mais alto proporcionando mais suculência 239,00



FRALDINHA ★★★★★

Corte com fibras longas, bastante suculento e saboroso 144,00



NOSSA PARRILLA

PRATOS PARA 02 PESSOAS

Escolha sua carne mais 4 acompanhamentos de acordo com as categorias

Todas as carnes são servidas com pão de alho, farofa, molho mais 4 acompanhamentos a sua escolha.



ESCOLHA O SEU CORTE:



BIFE ANCHO

Também conhecido como Entrecot, possui um ótimo marmoreio que proporciona um sabor inigualável
189,00



PICANHA

Corte tradicional dos churrascos brasileiros, apresenta uma capa de gordura, responsável por garantir seu sabor característico 249,00

NOSSA PARRILLA

ESCOLHA O SEU CORTE:

FRALDINHA

Corte com fibras longas, bastante
suculento e saboroso 194,00



MIGNON

Corte magro e muito macio, servido
com um delicioso creme de queijos 204,00



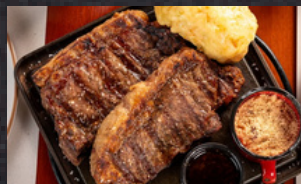
PRIME RIB

Aquele corte que impressiona!
Retirado do mesmo local que o ancho.
Porém um corte mais alto e suculento
289,00



BIFE DE CHORIZO

Corte preferido dos argentinos,
retirado da região do contrafilé muito
saboroso e com uma bela capa de
gordura 184,00



COSTELA ASSADA



Nossa costela assada lentamente e finalizada na brasa, vai
chegar à mesa desmanchando 214,00



ESCOLHA SEUS ACOMPANHAMENTOS

ARROZ - ESCOLHA 01 OPÇÃO

Arroz branco

Arroz com alho e brócolis

ACOMPANHAMENTOS ESCOLHA 02 OPÇÕES

Fritas palito

Batata chips artesanal

Polenta frita

Maionese de batatas da casa

Bolinhos de aipim com bacon

SALADA - ESCOLHA 01 OPÇÃO

Salada Tropical

Mix de folhas, cubos de manga, tomate cereja e molho de mostarda e mel.

Coleslaw

Uma salada cremosa que leva repolho roxo, repolho verde, cenoura, abacaxi e maionese da casa. A queridinha do churrasco americano!

Salada Verde

Mix de folhas verdes.

MOLHO - ESCOLHA 01 OPÇÃO

chimichurri

vinagrete

EXTRA - INCLUA TAMBÉM



PANELINHA DE LEGUMES

Legumes da estação assados na brasa
22,90

ESCOLHA SEUS ACOMPANHAMENTOS

ARROZ - ESCOLHA 01 OPÇÃO

Arroz branco

Arroz com alho e brócolis

ACOMPANHAMENTOS ESCOLHA 02 OPÇÕES

Fritas palito

Batata chips artesanal

Polenta frita

Maionese de batatas da casa

Bolinhos de aipim com bacon

SALADA - ESCOLHA 01 OPÇÃO

Salada Tropical

Mix de folhas, cubos de manga, tomate cereja e molho de mostarda e mel.

Coleslaw

Uma salada cremosa que leva repolho roxo, repolho verde, cenoura, abacaxi e maionese da casa. A queridinha do churrasco americano!

Salada Verde

Mix de folhas verdes.

MOLHO - ESCOLHA 01 OPÇÃO

chimichurri

vinagrete

EXTRA - INCLUA TAMBÉM



PANELINHA DE LEGUMES

Legumes da estação assados na brasa
22,90

QUER UM ACOMPANHAMENTO EXTRA?

Valores dos acompanhamentos para reposição ou pedidos extras para pratos completos para 01 ou 02 pessoas.

Arroz branco	8,00
Arroz com alho e brócolis	8,00
Fritas palito	12,00
Batata chips artesanal	12,00
Polenta frita	12,00
Maionese de batatas da casa	12,00
Bolinhos de aipim com bacon	12,00
Salada Tropical	8,00
Coleslaw	8,00
Salada Verde	8,00
Panelinha de legumes	22,90
Legumes da estação assados na brasa	

ACOMPANHAMENTOS A PARTE

Valores dos acompanhamentos pedidos separadamente ou com petiscos.

Arroz branco	14,00
Arroz com alho e brócolis	14,00
Fritas palito	18,00
Batata chips artesanal	18,00
Polenta frita	18,00
Maionese de batatas da casa	18,00
Bolinhos de aipim com bacon	18,00
Salada Tropical	14,00
Coleslaw	14,00
Salada Verde	14,00
Panelinha de legumes	22,90

NOSSA PARRILLA

PRATOS PARA 01 PESSOA

Escolha sua carne mais 2 acompanhamentos
Todas as carnes são servidas com pão de alho, farofa e chimichurri mais 2 acompanhamentos a escolha.

ESCOLHA O SEU CORTE:



BIFE ANCHO ★★★★★

Também conhecido como Entrecot, possui um ótimo marmoreio que proporciona um sabor inigualável 99,00



PICANHA

Corte tradicional dos churrascos brasileiros, apresenta uma capa de gordura, responsável por garantir seu sabor característico 129,00

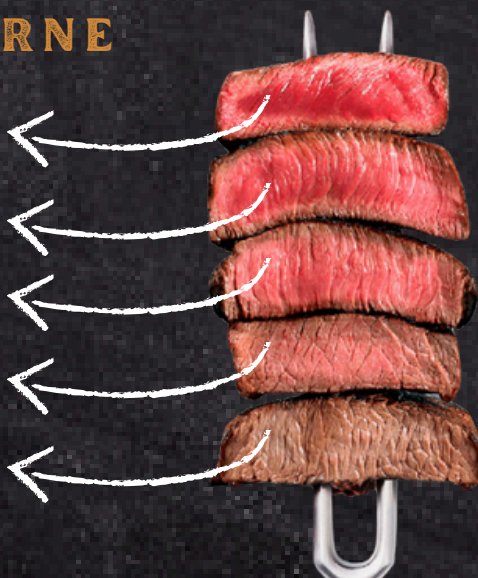


BIFE DE CHORIZO

Corte preferido dos argentinos, retirado da região do contrafilé muito saboroso e com uma bela capa de gordura. 94,00

PONTO DA CARNE

Mal passada
Ao ponto menos
Ao ponto
Ao ponto mais
Bem passada



BURGERS E SANDUBAS

BACON E CHEDDAR

Pão brioche, hambúrguer 180gr, maionese da casa, bacon em tiras e molho cheddar 44,90



BURGER SALADA

Pão brioche, hambúrguer 180gr, queijo mussarela, maionese da casa, alface, tomate e picles 42,90



BURGER COSTELA INSANA

Pão brioche, hambúrguer 180gr, nossa costela desfiada, queijo cheddar, picles e cream cheese finalizado no maçarico 46,90



SANDUBA COSTELA ★★★★★

Pão francês, nossa costela desfiada, coleslaw e queijo provolone 39,90



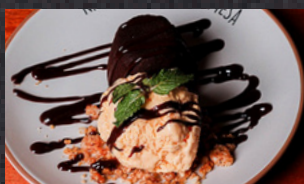
Adicional de fritas, batata chips ou polenta palito 10,00

SOBREMESAS



ABACAXI GRELHADO

Abacaxi grelhado na parrilla, sorvete de creme, mel, canela e crocante de castanhas 26,90



PETIT GATEAU

Petit Gateau de chocolate, com calda de chocolate e sorvete de creme em cama de crocante de castanhas 29,90

BANANA ASSADA COM SORVETE

Banana assada na brasa, na própria casca, servida com sorvete de creme, mel e canela 22,90



PUDIM DE LEITE

Nosso tradicional pudim de leite com calda de caramelo 14,00



PRATOS KIDS

SANDUBINHA DE COSTELA

Pãozinho francês, maionese da casa, queijo mussarela e costela desfiada, acompanha fritas palito ou batata chips artesanal. 22,90

MINI FRANGO EMPANADO

Peito de frango empanado, arroz, fritas e feijão. 22,90

CHOPP

	380ML	500ML
Pilsen Artesanal	14,00	18,00
Chopp de Vinho	14,00	18,00
Ipa Patagônia Corpo mais elevado e amargor pronunciado, equilibrando com as notas adocicadas proveniente do malte. ABV: 5,8% IBU: 40	17,00	21,00
Amber Lager Patagônia Com coloração âmbar avermelhada, espuma clara e aroma caramelado proveniente de maltes como Melanoidin, Carared e Carapils ABV: 4,5% IBU: 14,5	17,00	21,00
American Lager Tangerina Agnus Chopp lager claro, baixo amargor com adição de tangerina, altamente refrescante ABV 4,2% IBU 9	17,00	21,00
Catharina Sour Maracujá e Hibisco Faroeste Chopp refrescante, com a cor rosada e um sabor que remete a champagne rosé, oferece uma experiência sensorial única! ABV: 4,4% IBU: 06	17,00	21,00
Chopp Brahma	300ml 13,00	480ml 18,00



Chopp

Pilsen, Brahma e Vinho

50% off

Quintas até as 20:00

CERVEJAS

600ml

Original	19,00
Spaten	19,00
Heineken	22,00
Amstel	17,00
Brahma	17,00
Stella Artois	19,00
Corona	22,00

LONG NECK

Heineken	15,00
Heineken Zero	15,00
Sol Premium	14,00
Corona Extra	15,00
Corona Zero	15,00
Budweiser	14,00
Brahma Malzbier	15,00
Stella Artois	14,00
Pure Gold sem Glúten	
Patagônia Weisse	16,00

CONSULTE NOSSA CARTA DE DRINKS E VINHOS

DOSES

Jack Daniels / Jack Honey 21,00 / Old Parr 23,90

Red Label 19,90 / Black Label 29,00

Jägermeister 27,00

Vodka Smirnoff 13,90 / Vodka Absolut 16,90

Licor 43 29,00 / Cointreau 32,00

Campari 15,90 / Underberg 13,90

Bacardi 13,90 / Steinhäger 13,90

Tequila José Cuervo - servida com sal e limão 25,00

Gin Gordons 17,90 / Gin Tanqueray 22,00

CACHAÇAS ESPECIAIS

Cachaça Salinas 13,90

Cachaça Especial da casa 10,90

Receita especial da casa, preparada com especiarias.

Cachaças Onça Bêbada 13,90 - consulte opções

Produzida em nosso estado, valoriza ingredientes 100% brasileiros, com destaque para os regionais em combinações surpreendentes

Licor Bafafá Onça Bêbada 16,90

Produzido a base de flores de hibisco, com tangerina e pimenta

OUTROS

Refrigerante KS - coca / coca-zero 7,00

Refrigerante lata 8,00

coca / coca-zero / fanta laranja / sprite / guaraná /
guaraná zero / tônica / tônica zero / schweppes citrus

Sprite Fresh 500ml 8,00

Água / Água com gás 5,00

Água Santa Catarina (sem gás / com gás) 8,00

Garrafa vidro

Soda Italiana - romã / maçã verde 15,90

Suco 11,00

Natural: laranja / limonada da casa / morango
Polpa: abacaxi / abacaxi com hotelã / maracujá

Suco de Uva Del Valle 10,00

Energético Red Bull - tradicional / tropical 17,00

CONSULTE NOSSA CARTA DE DRINKS E VINHOS